

DER DREHTROMMEL-BLANCHIERER
NEAEN ROTABLANCH

Der Drehtrommel-Blanchierer NEAEN RotaBlanch wird verwendet zum Blanchieren von Gemüse, Früchten, Hülsenfrüchten, Pasta und Meeresfrüchten vor dem Konservieren oder Einfrieren.

Für bestimmte empfindliche Produkte kann das Blanchieren das Kochen ersetzen - in der Tat kann es die einzige Möglichkeit zu Kochen sein.

Das Blanchieren hilft bei der Erhaltung von Vitaminen und Nährstoffen des Produktes und des ansprechenden Erscheinungsbildes einer leuchtenden und natürlichen Farbe.



Blanchiervorgang:

- ▶ Desinfektion
- ▶ Erweichung
- ▶ Deaktivierung von Enzymen
- ▶ Teilweise Entfernung von Luft vom Produkt
- ▶ Teilweise Entfernung von Wasser vom Produkt

Desinfektion - Eine kurzfristige Behandlung mit Wasserdampf oder heißem Wasser ermöglicht die Beseitigung von Bakterien und Pilzen vom Produkt, was das Produkt sicherer macht für den Verbraucher.

Erweichung - Blanchierte Produkte benötigen weniger Zeit für die finale Zubereitung.

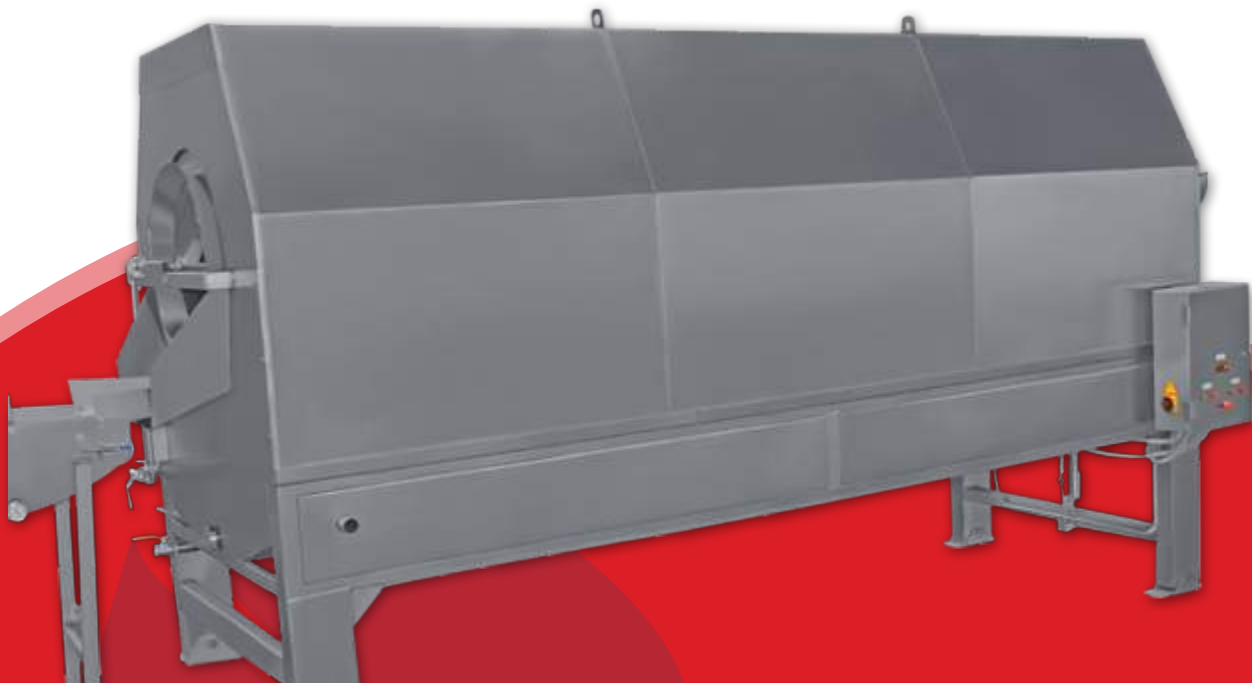
Deaktivierung von Enzymen - Blanchieren verlangsamt oder stoppt die Enzymaktivität, welches die Farbe, den Geschmack und das Aroma des Produktes ruinieren kann. Manche Produkte erhalten eine viel anschaulichere Farbe beim Blanchierprozess.

Teilweise Entfernung von Luft vom Produkt - unterstützt dabei die Haltbarkeit von Konserven oder eingefrorenen Produkten zu erhöhen.

Es reduziert ebenfalls die Größe des Produktes.

Teilweise Entfernung von Wasser - ermöglicht das nachfolgende Einfrieren des Produktes in dem Produktionsbetrieb: IQF Früchten, Gemüse, Hülsenfrüchte und Meeresfrüchte.

Der NEAEN RotaBlanch ist dazu entwickelt worden Gemüse, Hülsenfrüchte, Früchte und Meeresfrüchte im Durchlaufbetrieb und mit hoher Leistung Dampf-garen oder zu Blanchieren.



Vielseitigkeit

Als Basisausführung erlaubt der NEAEN RotaBlanch entweder das Blanchieren mit Wasserdampf oder Heißwasser, dadurch wird die Produktion einer großen Produktauswahl mittels einer einzigen Maschine ermöglicht.



Qualitätsprodukt

Durchgeführt wird das Blanchieren mittels des kontinuierlichen Rollens und Mischens innerhalb der Arbeitskammer, welche das gleichmäßige Kochen von allen Seiten sicher stellt und verhindert das Verkleben, wozu Nahrungsmittel wie Reis oder Pasta neigen.

Die Blanchierzeit wird bestimmt durch die Menge der durchlaufenden Produkte durch die Arbeitskammer und wird gesteuert durch das Verändern des Neigungswinkels und der Rotationsgeschwindigkeit der Trommel. Feineinstellungen dieser Parameter ermöglichen die Feinabstimmung der Blanchierzeit, um das Zerkochen des Produktes zu verhindern.

Eine gleichmäßige Zuführung des Produktes in die Kammer des Blanchierers wird durch ein Zubringerförderband durchgeführt. Das Produkt wird ohne „tote Zonen“, mittels eines speziellen Gerätes zur Vermeidung dieser, ausgegeben.

Zum schnellen Abkühlen nach den Blanchieren wird das Produkt in den Trommel- oder Förderbandkühler eingeführt. Abhängig vom Produkttypen, kann entweder eine Luft- oder Wasserkühlung bereitgestellt werden.

Vorteile

Vielseitigkeit – eine Maschine kann entweder für das Blanchieren mit Wasserdampf oder Heißwasser verwendet werden. Die Blanchierzeit kann signifikant variiert werden durch das Verändern des Neigungswinkels der Trommel und der Rotationsgeschwindigkeit, welche das Ändern der Blanchierzeit des um das 10 bis 15 Fache erlaubt. Es ist möglich eingefrorene Rohprodukte zu verwenden.

Zuverlässigkeit – der NEAEN RotaBlanch ist für intensive Langzeiteinsätze entwickelt worden. Das Gerät ist an unserem Produktionsstandort in Europa hergestellt worden, mit hoch qualitativem Materialien und Komponenten aus Europa.

Gute Leistung – eine radiale Bauweise eliminiert mögliche Beschädigungen des Schaftes. Das Gerät ist einfach zu warten durch einen einfachen Zugang in das Innere.

Geringer Vibrations- und Geräuschpegel.

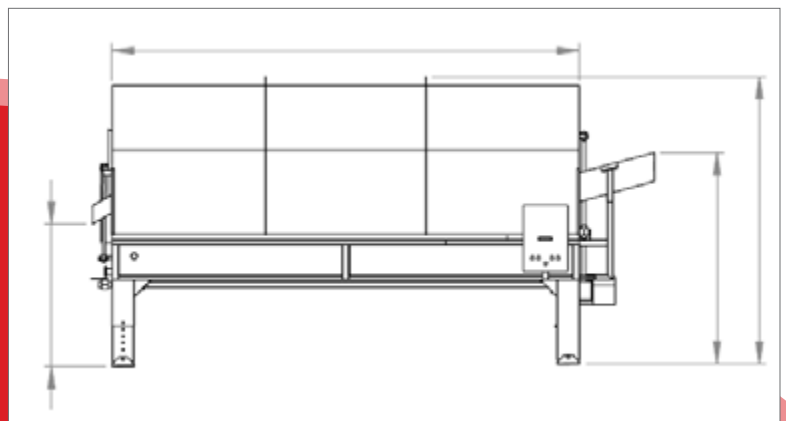
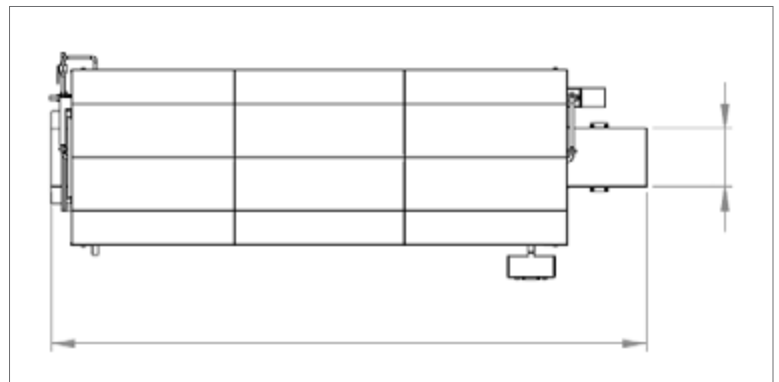
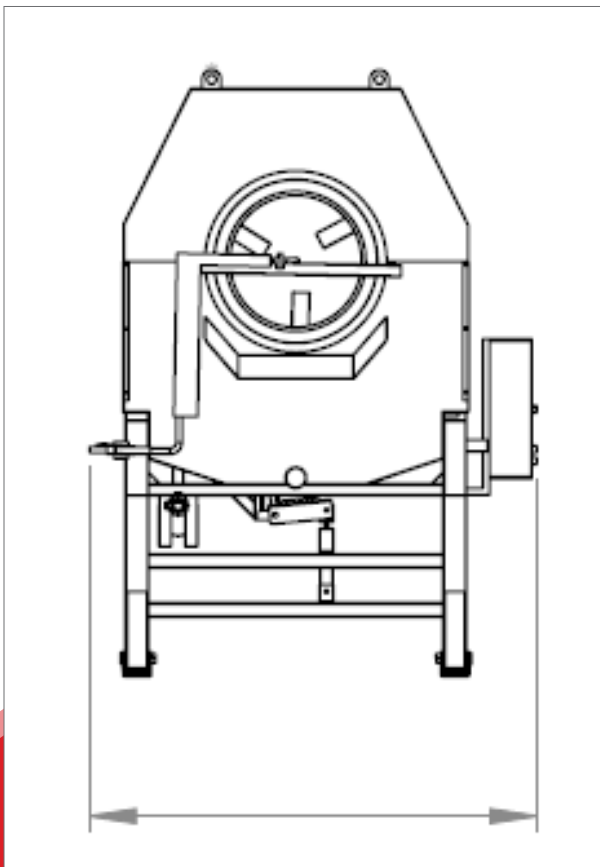
Der Blanchierer kann, zur Behandlung von IQF Rohprodukten, mit einem angebaute Enteisungsmechanismus ausgestattet werden.



Das Design des Drehtrommel-Blanchierer NEAEN RotaBlanch

Der Blanchierer besteht aus einer zylindrischen, horizontal thermisch isolierten Kammer, befestigt an einem stabilen Rahmen (sichert die Zuverlässigkeit der gesamten Anlage, auch bei größeren Abmaßen), dem Antrieb, dem System der Wasserdampf- und Heißwasserausgabe und dem Regelungssystem.

Das Arbeitsvolumen (Produkt + Wasser), Litern, 20% Befüllung der Trommel						
Durchmesser der Arbeitskammer, mm / Länge der Arbeitskammer, mm	800	1000	1200	1500	1800	2000
2000	200					
3000	300	470				
4000	400	630	900			
5000	500	790	1130	1770	2540	3140
6000	600	940	1360	2120	3050	3760
7000	700	1100	1590	2470	3560	4400
8000	800	1260	1810	2830	4070	5020
9000		1410	2030	3180	4580	5660
10000		1570	2260	3540	5080	3280
Heizart	Direkte Dampfinjektion , Heizmantel (Dampf, Gas, Strom), kombiniert					
Material, Edelstahl	AISI304 / AISI316L					
Design	Einschichtig, isoliert, Doppelmantel, Doppelmantel + Isolierung					



**DIE FIRMA EMA EUROPE BESITZT ÜBER 30
JAHRE ERFAHRUNG IN DER ENTWICKLUNG,
KONSTRUKTION UND ERZEUGUNG
VON INDUSTRIEAUSRÜSTUNGEN
FÜR DIE THERMISCHE
LEBENSMITTELVERARBEITUNG.**

Das Programm der handelsüblichen Maschinen umfasst Durchlauffritteusen und -öfen, (Trommel)Fritteusen, Batch-Blanchiermaschinen sowie kontinuierliche Durchlaufkochanlagen und Bandblancheure, Entfroster, kontinuierliche und Batch-Kochanlagen mit und ohne Vakuumprozess, Schabewärmetauscher und eine breite Palette an Zusatzgeräten wie Waschanlagen, Förderbänder, Pumpen, Homogenisatoren sowie weitere Produkte.

Unsere Firma bietet einen Full Cycle Service, der von der technischen Konzeption bis zur Herstellung der Anlagen reicht, die in jedem noch so komplexen Umfang in unserer Produktionsanlage im Herzen Europas produziert werden können. Er beinhaltet auch die Inbetriebnahme der Geräte, die Übernahme der Gewährleistung und Garantie sowie den Garantiefolgeservice in unserem eigenen Servicecenter.

Wir verfügen über eine umfangreiche praktische Erfahrung in der Projektimplementierung auf dem Gebiet der industriellen Fleisch-, Obst- und Gemüseverarbeitung sowie der Produktion von Halbzeugen und anderen Produkten. Unsere Firma ist dadurch in der Lage, dem Kunden sowohl die technische Beratung, die Entwicklung des Produktionsprozesses des Projekts, die Herstellung der Anlagen als auch die Errichtung, Inbetriebsetzungsarbeiten sowie weitere Wartungstätigkeiten anzubieten.



info@neaen.com

Finden Sie die
nächstgelegene
Vertriebsmitarbeiter
in der Kontaktbereich

[http://neaen.com/
de/kontakt](http://neaen.com/de/kontakt)